



Traktørstedets julebord

**Alrøpigens modnede sild med kapers, løg,
smilende æg og karry/æblesalat**

**Varmrøget vildt ørred fra Fjorden
med urtedressing og citron.**

Hjemmelavede tarteletter med høns i asparges

Smørstegte fiskefileter med grov remoulade

Anderilette med svesker, nødder og appelsin

**Traktørstedets hjemmelavede medister
med surt og sødt**

Ribbensteg med Søren's rødkål

Julekage med honning og fløde

Ris a la mande med klassisk kirsebærsovs

Kr. 225,-

19. + 20. & 26. + 27. november

3. + 4. & 10. + 11. december

**Traktørstedet er åbent de nævnte datoer
kl. 12.00 - 17.00**

Bordbestilling telefon: 28 96 10 28

